

CONFIDENCE
IN EVERY CASE.



Los antojitos para el desayuno más deseados en China, los jiangbing, son unas crepes portátiles libres de gluten que son hechas con huevo y salsas de sabor penetrante y picante. Rellénelas con ingredientes sabrosos tales como el puerco deshebrado, la crujiente col, los wontón fritos, y las cebolletas de sabor penetrante.

INVIERNO DEL 2020 UN VISTAZO A LAS TENDENCIAS

- ¿Está buscando ingredientes fuertes en proteínas y basados en las plantas? ¡Los frijoles satisfacen los requisitos!
- Reinvente las papitas fritas con nuevos colores, texturas, y sabores.
- En parte sofisticadas, en parte divertidas, las crepes están regresando al escenario.
- ¿Qué significa ser un chef hoy en día?
- Los de la generación del milenio son los protagonistas, ¿pero qué pasa con el resto de la gente?
- Las comidas árabes: más allá del humus y el falafel.

Tendencias

INVIERNO DEL 2020

Llegaron los frijoles

Los comensales están incrementalmente súper-enfocado en los alimentos altos en proteínas y basados en plantas. Junto con todas las nuevas opciones creadas en el laboratorio y basadas en culturas de células se encuentra el humilde frijol. Un alimento básico por milenios, los frijoles se están reexaminando como un ingrediente saludable y versátil.

- Las recetas antiguas y heirloom—tales como el succotash americano, el cassoulet francés, y los frijoles y arroz al estilo Cajún—llenar los requisitos para aquellos que buscan la autenticidad (vea la foto a la derecha).
- La mayoría de las cocinas del mundo incorporan algún tipo de frijol en sus platos clásicos. Piense en la feijoada en Brasil, los frijoles negros con arroz blando en Puerto Rico, y los garbanzos en Israel. Las interpretaciones modernas están empacadas con verduras y hierbas finas.
- La cremosa textura de los frijoles mungo están proveyendo un sustituto ideal para aquellos que están eliminando la soya de sus dietas.

Alternativas para la papitas fritas

La ligera y crujiente papita frita es uno de los platos acompañantes más queridos del mundo, pero con el bajo valor nutritivo y el alto contenido de grasa, muchos chefs están transformando este favorito.

- Los tubérculos tales como las remolachas, las zanahorias, las raíces de apio, y la yuca pueden añadir un toque de color o sabores robustos y reducen la grasa si se hacen al horno.
- Sustituya el puré de garbanzos rico en proteínas para crear tiras que son crujientes por fuera y suaves por dentro que se pueden emparejar con una variedad de salsas globales tales como la de pepino tzatziki, el chutney de mango, el ketchup de marsala, y el alioli de ajo.

Crepes Globales

Panqueques delgados rellenos con una gama de ingredientes dulces y sabrosos, las crepes son un plato versátil con variaciones internacionales.

- El jianbing es el último antojito chino. Su blando exterior de huevo es relleno con una galleta crujiente y salsas ricas de rico sabor umami (vea la foto a la izquierda).
- Las crepes francesas se pueden encontrar en los restaurantes y las calles de París. Las versiones más sofisticadas incluyen la ralladura de las cáscaras de naranjas y Grand Marnier, mientras que las preparaciones más informales están rellenas con Nutella y bananas o fresas y crema.
- Las versiones bálticas y rusas son rellenas con queso parecido al Ricotta y untadas con jaleas tales como la de arándano rojo, la de arándano europeo, la de frambuesa, la de manzana, o la baya del espinillo amarillo.



El sombrero del chef sigue evolucionando

Los operadoras de los servicios de alimentos están cambiando en grandes maneras. En la era del #yotambién, las cocinas abiertas, y las plataformas de entrega cambiantes, muchos chefs están creando más espacios colaborativos y están retando las viejas tradiciones culinarias. Con la mano de obra siendo uno de los principales desafíos de hoy en día, el proveer lugares de trabajos seguros y creativos que permiten que los empleados contribuyan y aprendan son definitivamente metas modernas.

- Las jerarquías tradicionales de arriba-abajo trabajan en algunas cocinas, pero los cocineros de la generación de milenio están utilizando incrementalmente un modelo cooperativo.
- Los comensales realmente quieren saber es lo que está en su plato. Las cocinas abiertas le permiten a los clientes interactuar o por lo menos observar el proceso y como ha sido preparado.



Tendencias

INVIERNO DEL 2020



Amplias audiencias

Por la mayoría de los años 2000s, los operadores de servicios de alimentos han estado conscientes de lo que las generaciones más jóvenes (los del milenio y la generación Z) quieren y desean comer. La realidad es que todos los grupos de edad (¡desde los Baby Boomers hasta los de la generación X!) están comiendo afuera y quieren que sus deseos se cumplan también. ¿Cómo pueden los chefs escribir menús que satisfagan a todos?

- Los más jóvenes quieren una experiencia, ingredientes únicos, y conexión digital, mientras que los mayores buscan nostalgia, comidas reconfortantes, y valor.
- Las sopas de estilo retro tales como la sopa de bolas de matzah, el caldo de pollo con fideos, y la de tomate satisfacen los requisitos de los mayores de edad por la familiaridad como los de los jóvenes por la autenticidad. Asegúrese de modificarla por medio de utilizar piedras de toque tales como la pasta hecha en casa, hierbas finas, y verduras orgánicas (vea la foto arriba).
- Ofrezca platos bien conocidos con componentes que se pueden personalizar para poder alcanzar múltiples grupos de edad. Los tazones (piense arroz, ensalada, o fideos) que tienen opciones tales como el pollo cortado, vegetales enteros, frutas exóticas, semillas, nueces, y aderezos.

La lista de moda

- Habas
- Alimentos macaenses
- Ensaladas de crisantemo
- Tahín
- Cocteles Tom Yum
- Hinojo de mar
- Gig economy
- Delis americanos
- Glaseado de hibiscos
- Comidas progresivas del recinto
- Semillas de ajonjolí
- Miel infundida
- Chermoula
- Cocina laosiana
- Dátiles
- Niños comensales
- Impactos climáticos extremos
- Hash browns
- “Mantequillas” veganas para untar
- Agricultura regenerativa
- Batatas
- Tamarindos
- Porridge
- Guerras de las hamburguesas hechas de plantas
- Comidas para llevar expandidas
- Churros
- Platos de pescados enteros
- Todo cannabidiol
- Alternativas para las harinas
- Jugo de apio
- Cafés temáticos
- Bebidas prensadas en frío

¡Conéctese!

Regístrese para recibir estos reportes exclusivos de markon.com:

- **Cosecha fresca**—una recorrida semanal del mercado de verduras frescas incluyendo precios, disponibilidad y calidad
- **Tendencias**—pronostica lo que está por el horizonte culinario cuatro veces al año

Comidas árabes

Diga comidas del medio oriente y usted puede que piense en el humus y el falafel, quizás los kebabs. Diga del Mediterráneo y el aceite de oliva, los tomates, y el pescado hecho a la parrilla puede que lleguen a la mente. Pero las comidas árabes abarcan estas y mucho más. El aumento del interés en estos países y culturas ha permitido que los chefs amplíen sus repertorios para incluir una gran variedad de recetas deliciosas.

- El tah dig, o el arroz enjoyado persa, tiene el fondo dorado y crocante que se mezcla con los granos suaves del interior de sabor a azafrán, las pepitas de granada, las frutas secas, los pistachos, los pétalos de rosa y las hierbas finas tales como la menta, el cilantro, y el perejil para producir uno de las recetas más icónicas del mundo.
- Los restaurantes de fusión pueden añadir acentos árabes a las carnes hechas a la parrilla y platos de vegetales con ingredientes tales como los limones preservados, las cebollas de la primavera carbonizadas, y el agua de capullo de naranja como también mezclas de especias y salsas tales como el baharat, la harissa, el ras el hanout, el zhug, y el za’atar.
- Los panes planos tales como el lavash, la pita, la injera, y el khubz juegan un papel importante en la comida árabe. Añada guarniciones tales como el zumaque, el tomillo, la pimienta de Aleppo, y el sésamo.
- Los dátiles y los caquis son ingredientes comunes en las ensaladas y los postres. Pruebe emparejarlos con el labneh, la melaza de granada, masilla de grado alimentario, y tahín.

Recursos:

Bon Appetit
Datassential
Eater
Flavor & the Menu
Food Business
FoodBytes
Food Dive
Food Navigator-USA
Food Network
Foodsided

Forbes
FSR Magazine
Insider
Nation’s Restaurant News
ProChef Smart Brief
Produce Retailer
QSRWeb.com
Restaurant Hospitality
SmartBrief
The Spruce Eats



Si quiere aprender más acerca de las marcas de Markon, tenga el favor de contactar a su representante de ventas | markon.com